

# Les Menus du restaurant scolaire

## Mois de Mars 2016

Avis aux gourmands et gourmandes.... Une surprise de chocolat au réfectoire








**L'info du mois prochain : Partons à la découverte sur 2 déjeuners des "Saveurs du Soleil"**

<b>Lundi</b> <b>29-févr.-16</b>	<b>Mardi</b> <b>01-mars-16</b>	<b>Mercredi au Centre de Loisirs</b> <b>02-mars-16</b>	<b>Jeudi</b> <b>03-mars-16</b>	<b>Vendredi</b> <b>04-mars-16</b>
<i>Terrine de Campagne cornichons</i>	<i>Carottes râpées</i>	<i>Concombre vinaigrette</i>	<i>Soupe de tomate au vermicelle</i>	<i>Taost de chèvre chaud , lardons, salade de mâche</i>
<i>Escalope de dinde cordon bleu</i>	<i>Rôti de bœuf</i>	<i>Cuisse de poulet rôtie</i>	<i>Sauté de porc à l'estragon</i>	<i>Filet de saumon à l'oseille</i>
<i>Jardinière de légumes</i>	<i>Frites fraîches</i>	<i>Haricots verts persillés</i>	<i>Pâtes fraîches bio</i>	<i>Epinard béchamel</i>
<i>Fromage de chèvre à la coupe</i>	<i>Fromage blanc bio</i>	<i>Camembert bio</i>	<i>Emmental à la coupe</i>	<i>Petit Moulé nature</i>
<i>Poire</i>	<i>Galette saint michel</i>	<i>Chou à la crème</i>	<i>Velouté pomme fraise</i>	<i>Moelleux chocolat, crème anglaise</i>

*A L'école tous les jeudis matin à la récré, on mange un fruit et ça fait du bien !*

<b>Lundi</b> <b>07-mars-16</b>	<b>Mardi</b> <b>08-mars-16</b>	<b>Mercredi au Centre de loisirs</b> <b>09-mars-16</b>	<b>Jeudi</b> <b>10-mars-16</b>	<b>Vendredi</b> <b>11-mars-16</b>
<i>Concombre bulgare</i>	<i>Salade composée</i>	<i>Crêpe jambon, fromage, Salade Verte</i>	<i>Duo de saucisson beurre</i>	<i>Betterave mimosa</i>
<i>Couscous au poulet</i>	<i>Saucisse de canard grillé</i>	<i>Escalope de Dinde poêlée</i>	<i>Jambon Braisé aux Petits Légumes</i>	<i>Filet de merlu sauce tomate</i>
<i>Légumes</i>	<i>Petit pois à la française</i>	<i>Pommes de Terre Sautées</i>	<i>Lentilles verte</i>	<i>Riz basmati</i>
<i>Yaourt à boire</i>	<i>Kiri</i>	<i>Emmental</i>	<i>Gouda bio à la coupe</i>	<i>Saint Nectaire</i>
<i>Crêpe au sucre</i>	<i>Yaourt Bio à la Framboise</i>	<i>Poires au Chocolat</i>	<i>Kiwi bio</i>	<i>Tarte aux pommes</i>

<b>Lundi</b> <b>14-mars-16</b> <i>Salade de Tomates, œuf dur, Thon</i> <i>Lomos de porc à la plancha</i> <i>Poêlée de haricots verts</i> <i>Chèvre à la Coupe</i> <i>Riz au Lait</i>	<b>Mardi</b> <b>15-mars-16</b> <i>Potage de légumes</i> <i>Lasagnes Bio pur bœuf</i>  <i>Salade verte</i> <i>Crème dessert chocolat</i> <i>Langue de chat</i>	<b>Mercredi au Centre de Loisirs</b> <b>16-mars-16</b> <i>Salade composée</i> <i>Chipolatas au four</i> <i>Flageolets à la paysanne</i> <i>Fromage blanc nature sucré bio</i>  <i>Petite gaufre</i>	<b>Jeudi</b> <b>17-mars-16</b> <i>Toast de Sardines au Fromage Blanc</i> <i>Navarin D'agneau</i> <i>Printanière de Légumes</i> <i>Brie à la coupe</i> <i>Compote de Pommes, Mikado Feuilleté</i>	<b>Vendredi</b> <b>18-mars-16</b> <b>CARNAVAL</b> <i>P'tit croissant jambon , fromage</i> <i>Hachis Parmentier au Thon</i> <i>Salade Verte</i> <i>Gouda Bio</i> <i>Ananas Frais</i>
<b>Lundi</b> <b>21-mars-16</b> <i>Pain de Poisson Maison, mayonnaise</i> <i>Aiguillette de Poulet Basmati</i> <i>Riz Pilaf Bio</i>  <i>Tartare ail et fines herbes</i> <i>Poire</i>	<b>Mardi</b> <b>22-mars-16</b> <i>Carottes Rappées</i> <i>Rôti de Porc aux Abricots Secs</i> <i>Gratin de choux fleur</i> <i>Saint Paulin Bio</i>  <i>Tarte au Pommes</i>	<b>Mercredi au Centre de Loisirs</b> <b>23-mars-16</b> <i>Salade de tomates, œuf dur</i> <i>Rôti de Bœuf, jus au Ketchup</i> <i>Poêlée de Haricots verts</i> <i>Cantal jeune portion</i> <i>Donuts, crème vanille</i>	<b>Jeudi</b> <b>24-mars-16</b> <b>Menu de Pâques</b> <i>Pâté de pâques maison</i> <i>Sauté de dinde à l'ail vert</i> <i>Pâtes Fraîches Bio</i>  <i>P'tit Filous au fruits</i> <i>Soupe de Pêches au sirop à la Menthe</i>	<b>Vendredi</b> <b>25-mars-16</b> <i>Concombre Vinaigrette</i> <i>Dos de Colin au Pesto</i> <i>Mousseline de Carottes</i> <i>Kiri</i> <i>Liegeois chocolat</i>

**Contact Restauration Christian et Vincent 05/49/46/15/63 c.geay@dissay.fr**

Pour votre information :

Tous nos plats et hors d'oeuvres sont fabriqués sur site dans le respect des traditions culinaires

Les viandes bovines servies au Restaurant Scolaire sont d'origine Française

**Toute l'équipe de restauration vous souhaite :**





